

SIEMENS

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que déguster

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre four combi-vapeur.

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprenez à connaître votre nouvel appareil en détail. Et nous vous expliquons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

Si un incident devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Une table de matières détaillée vous aidera à vous orienter rapidement.

Et maintenant bon appétit.

Notice d'utilisation

HB36D.72.
HB36D582.

fr

9000 349 797

Table de matières

Consignes de sécurité	5
Causes de dommages	6
Votre nouvel appareil	8
Bandeau de commande	8
Modes de fonctionnement	9
Compartment de cuisson et accessoires	10
Réservoir d'eau	12
Étalonnage automatique	14
Avant la première utilisation	14
Premiers réglages	15
Réglage de la classe de dureté de l'eau	15
Nettoyage	16
Utilisation de l'appareil	17
Mettre l'appareil en service	17
Mettre l'appareil hors service	18
Après chaque utilisation	19
Recommandations de réglage	19
Fonctions de temps	20
Réglage de la minuterie	21
Réglage de la durée	22
Différer l'heure de la fin	23
Réglage de l'heure	24
Programmes automatiques	25
Réglage du programme	25
Remarques concernant les programmes	27
Tableaux des programmes	28

Table de matières

Memory	37
Enregistrement des réglages dans Memory	37
Démarrer Memory	37
Sécurité-enfants	38
Réglages de base	38
Arrêt automatique	40
Entretien et nettoyage	41
Nettoyants	42
Mode nettoyage	43
Détartrage	45
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	47
Nettoyage des supports	48
Nettoyage des vitres de la porte	49
Incidents et dépannage	50
Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson	52
Remplacement du joint de porte	53
Service après-vente	54
Numéros de produit E et de fabrication FD	54
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	54
Economiser de l'énergie	55
Elimination écologique	55
Tableaux et conseils	56
Cuisson à la vapeur	56
Chaleur tournante	57
Chaleur tournante + étuve	57

Table de matières

Légumes	58
Garnitures et légumes secs	60
Viande, volaille, poisson	61
Viande cuite à basse température	66
Soufflés, garnitures de potage	67
Desserts, compote	68
Gâteaux et pâtisseries	69
Réchauffer des mets	74
Décongélation	74
Laisser lever de la pâte	76
Extraire le jus	76
Mise en conserves	77
Produits surgelés	78
Plats tests	80

Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments.

L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par des adultes ou des enfants :

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure ou
- s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience, d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Compartment de cuisson chaud

Risque de brûlures !

Ne jamais toucher les surfaces chaudes des appareils de chauffage et de cuisson ni les surfaces chaudes dans le compartiment de cuisson. Ouvrez prudemment la porte du compartiment de cuisson. De la vapeur chaude s'échappe. Eloignez toujours les jeunes enfants.

Risques d'incendie !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Risque de court-circuit !

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude de l'appareil. L'isolation du câblage risque de fondre.

Risque de brûlures !

Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement en petites quantités les boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

Accessoires chauds

Risque de brûlures !

Ne jamais retirer les accessoires chauds de l'appareil sans utiliser des maniques.

Eau chaude

Risque de s'ébouillanter !

Ne pas nettoyer directement après l'arrêt. L'eau dans la coupelle d'évaporation est encore chaude.

Attendre que l'appareil soit refroidi.

Réparations inexpertes

Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Si l'appareil est défectueux, coupez le fusible dans le boîtier à fusibles ou retirez la fiche secteur de la prise. Appelez le service après-vente.

Causes de dommages

Garder le fond du compartiment de cuisson dégagé

Ne placez rien à même le fond du compartiment de cuisson. Ne le couvrez pas de film alu. Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil.

Le fond du compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation doivent toujours rester dégagés. Placez toujours la vaisselle sur la grille ou dans le bac de cuisson perforé.

Feuille alu

Une feuille alu placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte

Ustensile

La vaisselle doit résister à la chaleur et à la vapeur. Vous ne pouvez pas utiliser des moules en silicone avec le mode de cuisson combiné chaleur tournante et vapeur.

N'utilisez pas de vaisselle présentant des taches de rouille. Même des taches infimes peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.

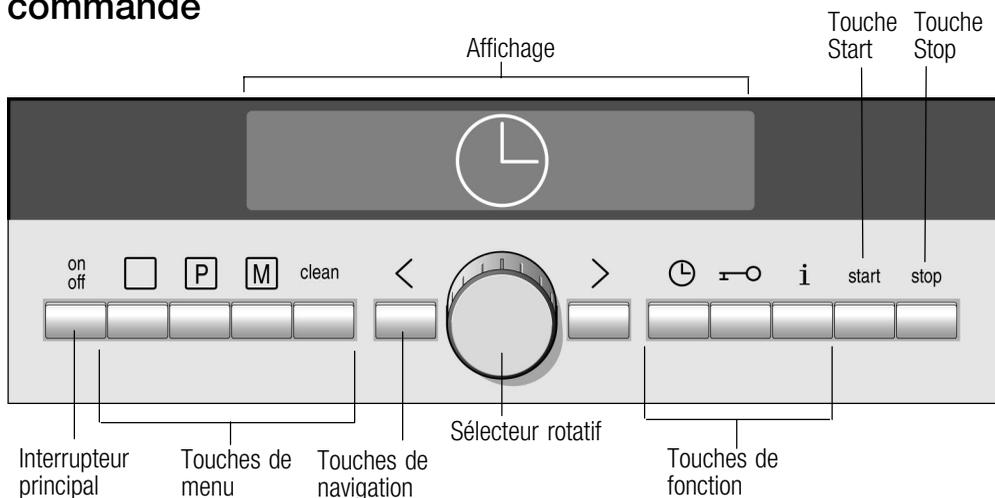
Cuisson à la vapeur avec le bac perforé	Lors de la cuisson à la vapeur dans le bac de cuisson perforé, insérez toujours la plaque à pâtisserie en dessous. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.
Aliments humides	Ne pas conserver des aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ils peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.
Jus de fruit	Ne pas trop garnir la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives.
Joint de porte fortement encrassé	Si le joint de la porte est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement. Les façades des meubles voisins peuvent être endommagées. Maintenir toujours le joint de porte propre et le remplacer, le cas échéant.
Porte de l'appareil utilisée comme support	Ne rien déposer sur la porte ouverte de l'appareil. L'appareil risque d'être endommagé.
Transporter l'appareil	Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée risque de se casser.
Entretien et nettoyage	Le compartiment de cuisson de votre appareil est en acier inoxydable de qualité supérieure. Si le compartiment de cuisson est mal entretenu, la corrosion peut y apparaître. Respectez les indications d'entretien et de nettoyage figurant dans la notice d'utilisation. Éliminez les salissures dans le compartiment de cuisson, dès que l'appareil est refroidi.

Votre nouvel appareil

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le bandeau de commande
- les modes de cuisson
- le compartiment de cuisson et les accessoires

Bandeau de commande



Élément de réglage		Utilisation
Interrupteur principal	on off	Mettre l'appareil en service et hors service
Touches de menu	□	Sélectionner le mode de fonctionnement
	P	Sélectionner les programmes automatiques (voir le chapitre : Programmes automatiques)
	M	Enregistrer Memory et l'appeler (voir le chapitre : Memory)
	clean	Sélectionner le nettoyage (voir le chapitre : Entretien et nettoyage)
Touches de navigation	<>	Commuter à gauche ou à droite dans l'affichage, tout en mémorisant les modifications

Élément de réglage		Utilisation
Sélecteur rotatif		Modifier les valeurs pour l'heure, la durée, le poids etc. Appuyez sur le sélecteur rotatif pour l'enclencher et le désenclencher
Touches de fonction		Sélectionner une fonction de temps (voir le chapitre : Fonctions de temps)
		Activer et désactiver la sécurité-enfants (voir le chapitre : Sécurité enfants)
	i	Appareil allumé : demander des informations actuelles Appareil éteint : sélectionner des réglages de base (voir le chapitre : Réglages de base)
Touche Start	start	Démarrer le fonctionnement
Touche Stop	stop	Pression brève : interrompre le fonctionnement (pause) Pression longue : terminer le fonctionnement

Modes de fonctionnement

Vous atteignez les modes de fonctionnement possibles de votre appareil au moyen de la touche .

Mode de fonctionnement		Application
Chaleur tournante	30 - 230 °C	pour des gâteaux fondants, du biscuit, du rôti à braiser. Un ventilateur situé contre la paroi arrière répartit la chaleur uniformément dans le compartiment de cuisson.
Cuire à la vapeur	35 - 100 °C	pour des légumes, du poisson, des garnitures, pour extraire le jus de fruits et pour blanchir.
Chal. tournante + étuve	120 - 230 °C	pour de la viande, des soufflés et pâtisseries. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées lors de ce mode.
Réchauffer	100 - 180 °C	pour des plats et des pains et pâtisseries. Les aliments cuits sont réchauffés délicatement. Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se dessèchent pas.
Laisser lever	35 - 50 °C	pour de la pâte levée et du levain. La pâte lève nettement plus rapidement qu'à la température ambiante. La vapeur et la chaleur tournante sont combinées, ainsi le dessus de la pâte ne se dessèche pas.

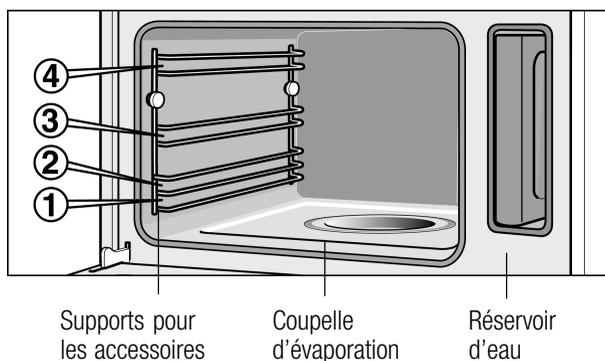
Mode de fonctionnement		Application
Décongélation	35 - 60 °C	pour des légumes, de la viande, du poisson et des fruits. La vapeur et la chaleur tournante sont combinées. Grâce à l'humidité, la chaleur est transmise sur les aliments en les ménageant. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas.
Basse température	60 - 120 °C	pour du rosbif, gigot d'agneau. Tous les morceaux de viande tendre seront particulièrement fondants.
Préchauffage	30 - 70 °C	pour de la porcelaine. Les mets refroidissent moins vite dans une vaisselle préchauffée. Les boissons restent plus longtemps chaudes.
Maintien au chaud	60 - 100 °C	pour maintenir des mets au chaud, jusqu'à deux heures.

Compartiment de cuisson et accessoires

Le compartiment de cuisson possède quatre niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut.

Attention !

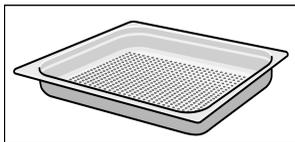
- La coupelle d'évaporation ne doit pas être recouverte. Ne placez aucun plat à même le fond du compartiment de cuisson.
- N'insérez pas d'accessoire entre les niveaux d'enfournement, il risque de basculer.



Accessoire

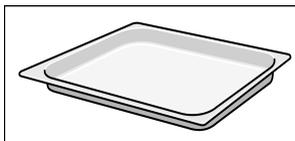
Utilisez uniquement les accessoires livrés ou fournis par le service après-vente. Ils sont spécialement adaptés à votre appareil.

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



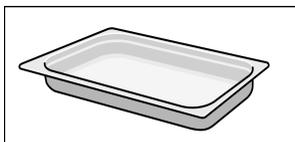
Bac de cuisson, perforé, GN 2/3, 40 mm de profondeur

pour cuire à la vapeur du poisson entier ou une assez grande quantité de légumes, pour extraire le jus de baies etc.



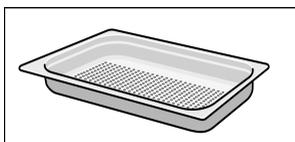
Bac de cuisson, non perforé, GN 2/3, 28 mm de profondeur (plaque à pâtisserie)

pour la cuisson de gâteaux sur la plaque ou pour récupérer du liquide qui s'égoutte lors de la cuisson à la vapeur



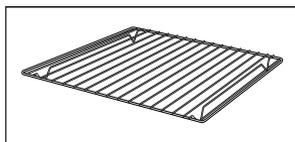
Bac de cuisson, non perforé, GN 1/3, 40 mm de profondeur

pour cuire du riz, des légumes secs et des céréales



Bac de cuisson, perforé, GN 1/3, 40 mm de profondeur

pour cuire à la vapeur des légumes, extraire le jus de baies et pour décongeler



Grille

pour des ustensiles, des gâteaux et moules à soufflé et pour des rôtis

D'autres accessoires sont en vente dans le commerce spécialisé :

Accessoire	Référence
Bac de cuisson, non perforé, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm de profondeur	HZ36D533
Bac de cuisson, perforé, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm de profondeur	HZ36D533G
Bac de cuisson, non perforé, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm de profondeur (plaque à pâtisserie)	HZ36D532
Bac de cuisson, non perforé, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm de profondeur	HZ36D513
Bac de cuisson, perforé, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm de profondeur	HZ36D513G
Grille	HZ36DR
Plat à rôtir	HZ36DB
Eponge de nettoyage	643 254
Détartrant	311 138
Chiffon microfibras alvéolé	460 770

Les bacs de cuisson peuvent se déformer pendant le fonctionnement du four. Ceci est dû aux importantes variations de température sur l'accessoire. Elles peuvent apparaître lorsqu'une seule partie de l'accessoire a été garnie ou du surgelé tel qu'une pizza a été placée sur l'accessoire.

Réservoir d'eau

En ouvrant la porte de l'appareil, le réservoir d'eau se situe à droite.

Remplissez le réservoir d'eau uniquement d'eau fraîche du robinet ou d'eau non gazeuse du commerce.

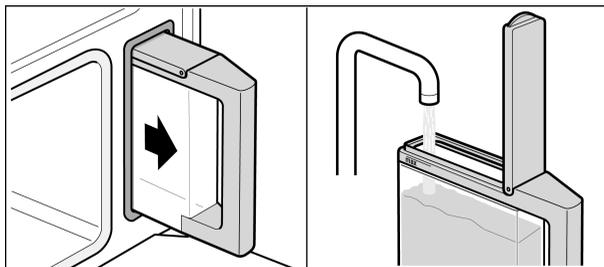
Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.

Si l'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l), utilisez une eau minérale non gazeuse. Pour obtenir des informations sur votre eau du robinet vous pouvez vous adresser à votre compagnie des eaux.

Avant la première utilisation, humidifiez avec un peu d'eau le joint dans le couvercle du réservoir.

Attention !

Ne mettez pas d'eau distillée ni d'autres liquides dans le réservoir d'eau. Ils risquent d'endommager l'appareil.



Avant chaque utilisation

Remplir le réservoir d'eau.

1. Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'au repère « max ».
2. Fermer le couvercle du réservoir jusqu'à ce qu'il s'enclenche sensiblement.
3. Introduire le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Après chaque utilisation

Vider le réservoir d'eau après chaque utilisation.

1. Retirer le réservoir d'eau lentement et horizontalement de l'appareil, afin que de l'eau restante ne puisse pas s'écouler de la valve.
2. Evacuer l'eau.
3. Sécher soigneusement le logement du réservoir dans l'appareil et le joint dans le couvercle du réservoir.

Message « Remplir le réservoir d'eau »

Un signal retentit lorsque le réservoir d'eau est vide. Le texte « Remplir le réservoir d'eau » apparaît dans l'affichage. Le fonctionnement est interrompu.

1. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. De la vapeur s'échappe.
2. Retirer le réservoir d'eau, le remplir jusqu'au repère et le remettre en place.
3. Appuyer sur la touche Start.

Message « Remplir le réservoir d'eau ? »

Le message apparaît lorsque vous réglez un mode de fonctionnement et le réservoir d'eau est uniquement rempli de moitié.

Si vous êtes d'avis que la quantité d'eau dans le réservoir d'eau est suffisante pour le processus de cuisson, vous pouvez démarrer l'appareil. Si non, remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « max », réintroduisez-le et démarrez ensuite l'appareil.

Étalonnage automatique

La température d'ébullition de l'eau dépend de la pression atmosphérique. Lors de l'étalonnage, l'appareil est réglé aux conditions atmosphériques régnant sur le lieu d'installation. Cela a lieu automatiquement lorsqu'on active pour la première fois le mode Cuisson vapeur à 100 °C. Il se produira plus de vapeur que d'habitude.

Après un déménagement

Afin que l'appareil se réadapte automatiquement au nouveau lieu, remettez l'appareil aux réglages usine (voir le chapitre : Réglages de base).

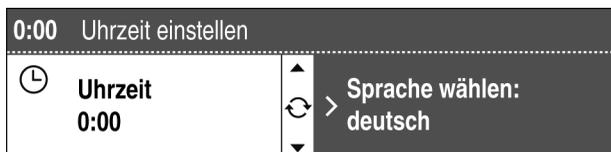
Avant la première utilisation

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment régler l'heure après le raccordement électrique de votre appareil
- comment modifier la langue dans l'affichage
- comment modifier la classe de dureté de l'eau
- comment nettoyer votre appareil avant la première utilisation

Premiers réglages

Après le raccordement de votre nouvel appareil, le texte « Uhrzeit » (Heure) et « Sprache wählen » (Sélection langue) apparaissent dans l'affichage. Réglez l'heure et, en cas de besoin, la langue pour l'affichage.



Régler l'heure et modifier la langue

1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Au moyen de la touche > commuter à « Sprache wählen » (Sélection langue).
3. Avec le sélecteur rotatif, régler la langue désirée.
4. Appuyer sur la touche ⌚.

La langue et l'heure seront mémorisées. L'heure actuelle s'affiche.

Réglage de la classe de dureté de l'eau

Déterminez régulièrement votre appareil. Ce n'est qu'ainsi que vous pouvez éviter des dommages.

Votre appareil affiche automatiquement en temps utile qu'il doit être détartré. Il est pré-réglé à la classe de dureté de l'eau II. Modifiez la valeur si votre eau est plus douce ou plus dure.

Vérifier la dureté de l'eau

Vous pouvez vérifier la dureté de l'eau au moyen du ruban testeur joint ou la demander à votre compagnie des eaux.

Eau adoucie

Le détartrage n'est pas nécessaire si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie. Dans ce cas, modifiez la classe de dureté de l'eau sur « adoucie ».

Modifier la classe de dureté de l'eau

Vous pouvez modifier la classe de dureté de l'eau dans les réglages de base lorsque l'appareil est éteint.

1. Maintenir la touche **i** appuyée jusqu'à ce que « Sélection langue » apparaisse dans l'affichage.
2. Tourner le sélecteur rotatif jusqu'à l'apparition de « Dureté de l'eau ».
3. Appuyer sur la touche **>**.
« 2-moyenne » est marqué dans l'affichage.
4. Modifier la classe de dureté de l'eau au moyen du sélecteur rotatif. Valeurs possibles :
adoucie
1-douce I
2-moyenne II
3-dure III
4-très dure IV
5. Appuyer sur la touche **i** pour quitter les réglages de base.
La modification est mémorisée.

Nettoyage

Chauffer l'appareil

Chauffez l'appareil à vide avant la première utilisation et nettoyez les accessoires.

1. Remplir le réservoir d'eau et l'introduire.
2. Appuyer sur la touche **off** pour mettre l'appareil en service.
Après env. 4 secondes, le mode de fonctionnement « Chaleur tournante » apparaît.
3. Tourner le sélecteur rotatif, jusqu'à l'apparition de « Cuisson à la vapeur ».
4. Appuyer sur la touche **Start**.
L'appareil chauffe automatiquement à 100 °C et s'arrête après 20 minutes. Un signal retentit.
5. Appuyer sur la touche **Stop** pour terminer le fonctionnement.

Laissez la porte de l'appareil entrebâillée jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi.

Nettoyage préalable des accessoires

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment allumer et éteindre l'appareil
- ce que vous devez respecter après chaque utilisation

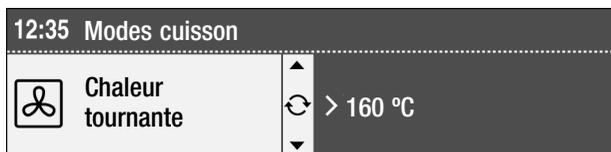
Mettre l'appareil en service

1. Appuyer sur la touche  pour mettre l'appareil en service.

Le logo de la marque apparaît pendant 4 secondes dans l'affichage. L'affichage passe ensuite automatiquement au menu « Modes cuisson ».

Sélectionner le mode de cuisson

Vous pouvez appeler le menu « Modes cuisson » aussi directement via la touche .



2. Régler le mode de cuisson désiré au moyen du sélecteur rotatif.

Sélectionner la température

3. Appuyer sur la touche >.

La température de référence est marquée.

4. Régler la température désirée au moyen du sélecteur rotatif.

Sélectionner la durée

5. Appuyer sur la touche .

« Minuterie » apparaît dans l'affichage.

6. Commuter à la durée au moyen de la touche >.

7. Régler la durée désirée au moyen du sélecteur rotatif.

8. Appuyer sur la touche .

9. Appuyer sur la touche Start pour démarrer l'appareil.

L'appareil chauffe. Lors du mode de fonctionnement Cuire à la vapeur, la durée s'écoule seulement après le temps de chauffe.

Température actuelle

Appuyez sur la touche **i**. La température actuelle est affichée pendant 10 secondes.

Les barres du témoin de chauffe à côté de l'heure indiquent la montée en température dans le compartiment de cuisson.

Modifier la température

Vous pouvez modifier la température à tout moment au moyen du sélecteur rotatif. La modification est automatiquement validée.

Mettre l'appareil hors service



Risque de s'ébouillanter !

De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Ouvrez prudemment la porte de l'appareil après la cuisson.

La durée est écoulée

Si vous avez réglé une durée, votre appareil s'éteindra automatiquement. Un signal retentit. Appuyer sur la touche  pour arrêter le signal.

Appuyer sur la touche  pour éteindre l'appareil. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil.

Pause

Appuyer brièvement sur la touche Stop. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Pour démarrer, appuyer sur la touche Start.

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant le fonctionnement, le fonctionnement sera interrompu. Pour démarrer, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur la touche Start.

Si vous avez réglé le réglage de base « Continuer après fermeture porte » sur « Automatique », vous n'avez pas besoin de redémarrer (voir chapitre : Réglages de base).

Annuler

Exercer une pression longue sur la touche Stop pour arrêter le fonctionnement.

Appuyer sur la touche  pour éteindre l'appareil. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil.

Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil.

Après chaque utilisation

Vider le réservoir d'eau

Videz le réservoir d'eau. Séchez soigneusement le joint dans le couvercle du réservoir et séchez le logement du réservoir dans l'appareil.

Ne séchez pas le réservoir d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Le réservoir d'eau sera endommagé.

Sécher le compartiment de cuisson

Laissez la porte de l'appareil entrebâillée jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi.



Risque de s'ébouillanter !

L'eau dans la coupelle d'évaporation peut être chaude. Laissez-la refroidir avant d'essuyer l'eau.

Essuyez le compartiment de cuisson et la coupelle d'évaporation avec l'éponge fournie et séchez soigneusement avec un chiffon doux.

Éliminez les salissures dans le compartiment de cuisson, dès que l'appareil est refroidi. Des résidus incrustés sont plus difficiles à éliminer ultérieurement.

Essuyez les meubles ou les poignées si de l'eau de condensation s'y est formée.

Recommandations de réglage

Si vous sélectionnez un plat dans les recommandations de réglage, les valeurs de réglage optimales sont déjà prédéfinies. Vous pouvez choisir parmi un grand nombre de catégories différentes. Vous trouverez un grand nombre de mets avec nos recommandations de réglage, depuis des gâteaux jusqu'aux gratins et aux plats cuisinés, en passant par du pain, de la volaille, de la viande, du poisson et du gibier. Vous pouvez modifier la température et la durée. Le mode de fonctionnement est réglé fixe.

Vous arrivez aux différents plats en passant par plusieurs niveaux de sélection. Essayez-le. Découvrez le large choix de plats.

Sélectionner un plat

1. Appuyer sur la touche □.
Le mode de fonctionnement Chaleur tournante et 160 °C apparaissent dans l'affichage.
2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche sur ☐
Recommandations de réglage.
3. Avec la touche >, passer à la première catégorie de mets et sélectionner la catégorie désirée avec le sélecteur rotatif.

Avec la touche >, vous commutez au niveau suivant. Avec le sélecteur rotatif, vous sélectionnez respectivement le choix suivant. Le réglage pour le plat sélectionné apparaît finalement dans la visualisation.

4. Appuyer sur la touche Start.

Le fonctionnement démarre. La durée de référence I→I s'écoule visiblement dans l'affichage.

La durée est écoulée

Un signal retentit. L'appareil ne chauffe plus. I→I 0:00. apparaît dans l'affichage. Appuyer sur la touche ⊖ pour arrêter le signal.

Modifier la température

Vous pouvez modifier la température à tout moment au moyen du sélecteur rotatif.

Modifier la durée

Appuyer sur la touche ⊖ et commuter à la durée avec la touche >. Modifier la durée à l'aide du sélecteur rotatif. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche ⊖.

Demander des informations

Appuyer brièvement sur la touche i. Pour des informations supplémentaires, réappuyer sur la touche i.

Fonctions de temps

Vous appelez les fonctions de temps au moyen de la touche ⊖. Les fonctions suivantes sont possibles :

Lorsque l'appareil est éteint :

- Réglage de la minuterie
- Réglage de l'heure

Réglage des fonctions de temps - expliqué succinctement

Lorsque l'appareil est allumé :

- Réglage de la minuterie
 - Réglage de la durée
 - Différer l'heure de la fin
1. Appuyer sur la touche \ominus .
 2. Passer à la fonction désirée à l'aide de la touche < ou >.
 3. Régler le temps ou une durée à l'aide du sélecteur rotatif.
 4. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche \ominus .

Le réglage de chaque fonction individuelle est décrit de façon détaillée plus loin dans ce chapitre.

Réglage de la minuterie

La minuterie fonctionne indépendamment de l'appareil. Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur de cuisine et la régler à tout moment.

1. Appuyer sur la touche \ominus .
2. Régler le temps de minuterie au moyen du sélecteur rotatif.
3. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche \ominus .

L'affichage commute à l'état précédent. Le symbole \triangle pour la minuterie et le temps qui s'écoule sont affichés.

Modifier le temps de la minuterie

Appuyer sur la touche \ominus . Dans les secondes suivantes, modifier le temps de minuterie au moyen du sélecteur rotatif. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche \ominus .

Après écoulement du temps de minuterie

Un signal retentit. Dans l'affichage apparaît \triangle 0:00. Appuyer sur la touche \ominus pour couper le signal.

Annuler la durée réglée de la minuterie

Appuyer sur la touche \ominus . Ramener le temps de minuterie à 0:00 à l'aide du sélecteur rotatif. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche \ominus .

Réglage de la durée

Lorsque vous réglez la durée (temps de cuisson) pour votre plat, le fonctionnement s'arrêtera automatiquement après ce temps. L'appareil ne chauffe plus.

Lors des modes de fonctionnement avec de la vapeur, vous devez toujours régler une durée.

Exemple dans l'illustration : Cuisson vapeur à 100 °C pendant 45 minutes.

Condition préalable :

Un mode de fonctionnement et une température sont réglés.

1. Appuyer sur la touche .



2. Commuter à la durée avec la touche  ou  et régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.



3. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche .
4. Si le fonctionnement n'a pas encore démarré, appuyer sur la touche Start.
La durée  s'écoule visiblement dans l'affichage.

Lors du mode de fonctionnement Cuire à la vapeur, la durée s'écoule seulement après le temps de chauffe.



Modifier la durée

Appuyer sur la touche \ominus . Commuter à la durée à l'aide de la touche $>$ ou $<$ et modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche \ominus .

La durée est écoulée

Un signal retentit. L'appareil ne chauffe plus. Dans l'affichage apparaît la durée $\rightarrow 0:00$. Appuyer sur la touche \ominus pour couper le signal.

Annuler la durée

Appuyer sur la touche \ominus . Commuter à la durée à l'aide de la touche $>$ ou $<$ et régler la durée sur 0:00 au moyen du sélecteur rotatif. L'affichage commute au mode de fonctionnement et à la température réglés. En cas de Chaleur tournante : Appuyer sur la touche Start, le fonctionnement continue sans durée.

Différer l'heure de la fin

Vous pouvez différer l'heure à laquelle votre mets doit être prêt. L'appareil démarre automatiquement et la cuisson sera terminée au moment voulu.

Vous pouvez p.ex. enfourner le mets le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson et se gâtent.

Lors de certains programmes il n'est pas possible de différer l'heure de la fin.

Le temps de chauffe pour le fonctionnement avec de la vapeur doit être additionné à la durée. L'heure de la fin réglée peut alors se reporter du temps de chauffe.

Exemple dans l'illustration : Il est 9:30 h, la cuisson du plat demande 45 minutes, mais le plat doit seulement être prêt à 12:45.

Condition préalable :

Le fonctionnement réglé n'a pas démarré. Une durée est réglée. Les fonctions de temps \ominus sont ouvertes.



1. Passer à l'heure de la fin au moyen de la touche >.



2. Différer l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif.
3. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche ⊖.
4. Confirmer avec la touche Start.

Le réglage est validé. L'appareil est en position d'attente. L'heure de la fin →I est affichée dans la visualisation. Le fonctionnement démarre au moment approprié. La durée s'écoule visiblement à l'affichage.

Modifier l'heure de la fin

Cela est possible tant que l'appareil est en position d'attente. Appuyer sur la touche ⊖. Commuter à l'heure de la fin à l'aide de la touche > ou < et corriger l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche ⊖.

La durée est écoulée

Un signal retentit. L'appareil ne chauffe plus. La durée est sur ↳ 0:00. Appuyer sur la touche ⊖ pour couper le signal.

Annuler l'heure de la fin

Cela est possible tant que l'appareil est en position d'attente. Appuyer sur la touche ⊖. Passer à l'heure de la fin au moyen de la touche > ou <. Tourner le sélecteur rotatif à gauche jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. La durée réglée s'écoule immédiatement.

Réglage de l'heure

Pour pouvoir régler ou modifier l'heure, l'appareil doit être éteint.

Après une coupure de courant

Après une coupure de courant, le texte « Régler l'heure » apparaît dans l'affichage.

1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.

La langue réglée ne se dérègle pas après une coupure de courant.

2. Appuyer sur la touche ⊖.
L'heure est validée.

Modification de l'heure

Exemple : Modifier l'heure de l'heure d'été à l'heure d'hiver

1. Appuyer sur la touche ⊖.
2. Au moyen de la touche >, commuter à l'heure ⊕ et modifier l'heure au moyen du sélecteur rotatif.
3. Quitter les fonctions de temps au moyen de la touche ⊖.

Modifier l'affichage de l'heure

Lorsque l'appareil est éteint, l'heure actuelle apparaît dans l'affichage. Vous pouvez modifier cet affichage ou le désactiver (voir le chapitre : Réglages de base).

Programmes automatiques

Dans ce chapitre, vous pouvez lire:

- comment régler un programme des programmes automatiques
- des indications et des conseils concernant les programmes
- quels programmes vous pouvez régler (tableaux des programmes)

Avec les programmes automatiques vous pouvez facilement préparer des mets. Il y a 16 groupes de programmes avec au total 70 programmes.

Réglage du programme

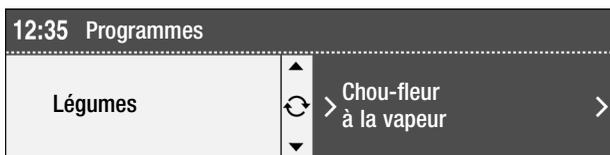
Exemple : Vous désirez faire cuire à la vapeur 500 g de blanc de poulet frais.

Respectez les indications pour les programmes. Sélectionnez le programme adapté dans les tableaux des programmes.

Exemple :

- Groupe de programmes « Volaille »
- Programme « Blanc de poulet, frais, à la vapeur »

Sélectionner le groupe de programmes



1. Appuyer sur la touche **[P]**.
Le premier groupe de programmes « Légumes » apparaît dans l'affichage.
2. Tourner le sélecteur rotatif jusqu'à l'apparition du groupe de programmes désiré.

Sélectionner un programme



3. Appuyer sur la touche **>** pour marquer le premier programme du groupe de programmes.
4. Tourner le sélecteur rotatif jusqu'à l'apparition du programme désiré.

Entrer le poids



5. Appuyer sur la touche **>** pour marquer le poids de référence.
6. Tourner le sélecteur rotatif pour régler le poids du mets à cuire.
7. Appuyer sur la touche **>**.
Le réglage individuel – + apparaît dans l'affichage.
8. Tourner le sélecteur rotatif pour adapter le résultat de cuisson :
vers la gauche : régler un résultat de cuisson plus faible
vers la droite : régler un résultat de cuisson plus intense

Réglage individuel du résultat de cuisson

Vous pouvez aussi adapter durablement le résultat de cuisson pour tous les programmes en même temps (voir le chapitre : Réglages de base).

9. Appuyer sur la touche Start pour démarrer le programme.

La durée du programme s'écoule visiblement dans l'affichage. Le témoin de chauffe n'apparaît pas.

Différer l'heure de la fin

Vous pouvez différer l'heure de la fin pour certains programmes. Le programme démarrera plus tard et finira à l'heure désirée (voir le chapitre : Fonctions de temps).

Fin du programme

Un signal retentit. L'appareil s'éteint. Appuyer sur la touche Stop.



Risque de s'ébouillanter !
De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Ouvrez prudemment la porte de l'appareil après la cuisson.

Annuler le programme

Exercer une pression longue sur la touche Stop.

Remarques concernant les programmes

Tous les programmes sont conçus pour la cuisson sur un niveau.

Le résultat de cuisson peut varier selon la taille et la qualité des aliments.

Ustensiles

Utilisez les ustensiles indiqués. Tous les plats ont été testés avec ces récipients. Si vous utilisez un autre ustensile, le résultat de cuisson peut être différent.

Lors de la cuisson dans le bac de cuisson perforé, enfournez toujours en plus le bac de cuisson non perforé au niveau 1. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.

Quantité/ poids

Placez les aliments dans l'accessoire sans dépasser une hauteur de 4 cm.

La commande des programmes automatiques doit connaître le poids de l'aliment. En cas de morceaux séparés, indiquez toujours le poids du plus gros morceau. Le poids total doit se situer à l'intérieur de la fourchette de poids prédéfinie.

Temps de cuisson

Après le démarrage du programme, le temps de cuisson s'affiche. Il peut changer pendant les 10 premières minutes, du fait que le temps de chauffe dépend entre autres de la température de l'aliment et de l'eau.

Tableaux des programmes

Dans ce chapitre vous trouverez tous les groupes de programmes et leurs programmes. Respectez les indications avant de préparer des mets avec un programme.

Légumes

Assaisonnez les légumes seulement après la cuisson.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Chou-fleur à la vapeur / en bouquets*	Bouquets de taille identique	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Fleurs de brocoli à la vapeur*	Fleurs de taille identique	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Haricots verts cuits à la vapeur*	-	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Carottes en rondelles, à la vapeur*	Rondelles d'env. 3 mm d'épaisseur	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Chou-rave en rondelles, à la vapeur*	Rondelles d'env. 3 mm d'épaisseur	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Choux Bruxelles à la vapeur*	-	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Asperges à la vapeur / Asperges blanches*	-	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Asperges à la vapeur / Asperges vertes*	-	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Macédoine de légumes surgelée, à la vap.	-	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Pommes de terre

Assaisonnez les pommes de terre seulement après la cuisson.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Pommes de terre à l'anglaise*	Taille moyenne, en quartiers, poids unitaire 30 - 40 g	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Pommes de terre robe des champs*	Taille moyenne, Ø 4 - 5 cm	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Produits céréaliers

Pesez l'aliment et ajoutez de l'eau dans les proportions appropriées :

Riz 1 : 1,5

Couscous 1 : 1

Millet 1 : 3

Lentilles 1 : 2

Indiquez le poids sans liquide.

Remuez les produits céréaliers après la cuisson. L'eau restante est ainsi rapidement absorbée.

Préparer du risotto

Ajouter de l'eau au risotto dans un rapport de 1 : 2. Pour le poids, indiquez la quantité totale avec l'eau. Le message « Remuer » apparaît après env. 15 minutes. Remuez le risotto et appuyez sur la touche Start.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Riz / Riz long grain	max. 0,75 kg	Bac de cuisson non perforé	2
Riz / Riz Basmati	max. 0,75 kg	Bac de cuisson non perforé	2
Riz / Riz complet	max. 0,75 kg	Bac de cuisson non perforé	2
Couscous	max. 0,75 kg	Bac de cuisson non perforé	2
Millet	max. 0,55 kg	Bac de cuisson non perforé	2
Risotto	max. 2 kg	Bac de cuisson non perforé	2
Lentilles	max. 0,55 kg	Bac de cuisson non perforé	2

Gratin

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Gratin salé, ingrédients cuits*	max. 4 cm de hauteur	Grille + plat à gratin	2
Gratin sucré*	max. 4 cm de hauteur	Grille + plat à gratin	2

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Volaille

Ne superposez pas les blancs de poulet ou les morceaux de poulet dans le récipient.
Vous pouvez mariner les morceaux de poulet au préalable.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Poulet, frais	Poids total 0,7 - 1,5 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2
Morceaux de poulet, frais	Poids individuel 0,04 - 0,35 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2
Canard, frais	Poids total 1 - 2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2
Blanc de poulet, frais, à la vapeur	Poids total 0,2 - 1,5 kg	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1

Boeuf

En cas de rosbif, utilisez de préférence du rosbif épais.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Rôti à braiser, frais*	1 - 1,5 kg	Plaque à pâtisserie	2
Rosbif, frais, cui basse temp / Rosbif, médium**	Poids total 1 - 2 kg	Plaque à pâtisserie	2
Rosbif, frais, cui basse temp / Rosbif, saignant**	Poids total 1 - 2 kg	Plaque à pâtisserie	2

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

** Bien saisir la viande au préalable

Veau

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Rôti, frais / Rôti maigre*	1 - 2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2
Rôti, frais / Rôti persillé*	1 - 2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2
Poitrine, farcie*	1 - 2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Porc

Incisez au préalable la couenne, du milieu vers l'extérieur.

Le rôti avec croûte réussit le mieux avec une pièce de viande dans l'épaule.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Rôti d'échine sans os, frais*	1 - 2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2
Rôti avec croûte, frais*	0,8 - 2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2
Saucisses*	-	Bac de cuisson perforé + bac de cuisson non perforé	3 1

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Agneau

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Gigot, frais / sans os, bien cuit	1 - 2 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2
Gigot, frais / sans os, médium, cuisson basse temp*	1 - 2 kg	Plaque à pâtisserie	2

* Bien saisir la viande au préalable

Rôti de viande hachée

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
De viande hachée fraîche	Poids total 0,5 - 2 kg	Plaque à pâtisserie	2

Poisson

Pour préparer du poisson, graissez le bac de cuisson perforé.

Ne superposez pas les poissons entiers, filets de poisson ou bâtonnets de poisson. Indiquez le poids du poisson le plus lourd et choisissez si possible des morceaux de même taille.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Poisson frais entier à la vap.	0,3 - 2 kg	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Filets de poisson à la vapeur / Filet de poisson, frais	Epaisseur max. 2,5 cm	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Filets de poisson à la vapeur / Poisson, surgelé	Epaisseur max. 2,5 cm	Bac de cuisson perforé	3
		+ plaque à pâtisserie	1
Moules	-	Bac de cuisson perforé	3
		+ plaque à pâtisserie	1
Anneaux calamar panés, surgelés	0,5 - 1,25 kg	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2
Bâtonnets de poisson	0,5 - 1 kg	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2

Pâtiss., dessert

Faire cuire de la brioche tressée

Laissez lever la pâte à la levure de boulanger pendant une demi heure dans le four combi-vapeur.

Préparer de la compote de fruits

Le programme convient uniquement pour des fruits à noyau et des fruits à pépins. Pesez les fruits, ajoutez de l'eau (env. 1/3 de la quantité de fruits) et à convenance du sucre et des épices.

Préparer du riz au lait

Pesez le riz et ajoutez le lait (pour 1 volume de riz, env. 2,5 volumes de lait). Mettez le riz et le lait dans l'accessoire sans dépasser une hauteur de 2,5 cm. Remuez après la cuisson. Le lait résiduel est ainsi rapidement absorbé.

Confectionner du yaourt

Chauffez le lait à 90 °C sur la table de cuisson. Laissez-le ensuite refroidir à 40 °C. En cas de lait de conservation, il n'est pas nécessaire de le chauffer.

Pour 100 ml de lait, ajoutez une à deux cuillerées à café de yaourt nature ou la quantité correspondante de ferments lactiques. Versez le mélange dans des pots propres et fermez-les.

Après la préparation, laisser refroidir les pots au réfrigérateur.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Brioche tressée	0,6 - 1,8 kg	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2
Cake	0,8 - 2 kg	Moule démontable graissé avec fond de cyl. Ø 26 cm + grille	2
Compote de fruits*	-	Plaque à pâtisserie	2
Riz au lait	-	Plaque à pâtisserie	2
Yaourt en pots	-	Pots + bac de cuisson perforé	2

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Pain, petits pains

Faire cuire du pain

Les programmes se rapportent à des pains enfournés librement, sans moule. La pâte ne doit pas être trop molle. Avant la cuisson, incisez la pâte à pain à plusieurs endroits avec un couteau pointu, à une profondeur d'env. 1 cm.

Laisser lever la pâte à pain et cuire

Le message « Inciser le pain » apparaît après env. 20 minutes. Incisez la pâte et appuyez sur la touche Start.

Faire cuire des petits pains frais

Les petits pains devraient être tous du même poids. Entrez le poids d'un petit pain individuel.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Pain bis / Cuire*	0,6 - 2 kg	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2
Pain bis / Laisser lever et cuire	Observer le message	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2
Pain de seigle / Cuire*	0,6 - 2 kg	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2
Pain de seigle / Laisser lever et cuire	Observer le message	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Pain blanc / Cuire*	0,4 - 2 kg	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2
Pain blanc / Laisser lever et cuire	Observer le message	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2
Petits pains / Faire cuire des petits pains frais*	Poids individuel 0,05 - 0,1 kg	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2
Petits pains / Faire cuire des petits pains surgelés	Poids total 0,2 - 1 kg	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Réchauffer

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
1 Portion*	-	Grille	2
2 Portions*	-	Grille	2
Garnitures, cuites*	-	Plaque à pâtisserie	2
Légumes, cuits*	-	Plaque à pâtisserie	2
Pizza, cuite / Pizza à fond mince*	-	Grille + plaque à pâtisserie	3
Pizza, cuite / Pizza à fond épais*	-	Grille + plaque à pâtisserie	3

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Décongélation

Si possible, congelez les produits alimentaires à plat et par portion, à -18 °C. Ne congelez pas de grosses quantités. Des aliments décongelés se conservent moins bien et périssent plus rapidement que des aliments frais.

Décongelez le mets dans le sac de congélation, dans l'assiette ou dans le bac de cuisson perforé. Enfouir toujours la plaque à pâtisserie en-dessous. Ainsi, les aliments ne resteront pas dans l'eau de décongélation et le compartiment de cuisson restera propre.

Tous les programmes de décongélation se rapportent à des aliments crus.

Si nécessaire, séparer les aliments entre-temps ou bien retirer de l'appareil les morceaux déjà décongelés.

Après la décongélation, laisser l'aliment encore reposer pendant 5 - 15 minutes afin que la température s'égalise.



Risque pour la santé !

Lors de la décongélation d'aliments d'origine animale, enlevez impérativement le liquide de décongélation. Il ne doit jamais entrer en contact avec d'autres aliments. Des germes pourraient être transmis. Après la décongélation, faites fonctionner le four combi-vapeur pendant 15 minutes avec le mode Chaleur tournante à 180 °C.

Décongeler des filets de poisson

Ne superposez jamais les filets de poisson.

Décongeler de la volaille entière

Retirez l'emballage avant la décongélation. Laissez reposer la volaille, une fois décongelée. En cas de grosse volaille (p. ex. dindonneau), vous pouvez retirer les abats après un temps de repos d'env. 30 minutes.

Décongeler de la viande

Avec ces programmes, vous pouvez décongeler des morceaux de rôti individuels.

Dégeler des fruits

Si vous ne désirez que dégeler des fruits, adaptez individuellement le résultat de cuisson.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Poisson / Poisson entier	Epaisseur max. 3 cm	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Poisson / Filet de poisson	Epaisseur max. 2,5 cm	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Volaille entière	max. 1,5 kg	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Viande	Poids unitaire max. 1,5 kg	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Baies	-	Bac de cuisson perforé + plaque à pâtisserie	3 1

Stériliser des biberons

Nettoyez toujours les biberons directement après la tétée avec un goupillon. Lavez-les ensuite au lave-vaisselle.

Disposez les biberons dans le bac de cuisson perforé, de sorte qu'ils ne se touchent pas.

Après la stérilisation, séchez les biberons avec un torchon propre. Le processus correspond à la stérilisation classique à l'eau bouillante.

Mise en conserve

Le programme convient pour des fruits à noyau et des fruits à pépins ainsi que pour des légumes (sauf des haricots).

Avant la mise en conserves de potiron, le faire blanchir.

Le programme est conçu pour des bocaux de 1 litre. Pour des bocaux plus grands ou plus petits, vous devez adapter le résultat de cuisson individuellement.

A la fin du programme, ouvrez la porte de l'appareil afin d'éviter que la cuisson se poursuive. Laissez refroidir les bocaux encore quelques minutes dans le compartiment de cuisson.

Le programme est conçu pour des fruits fermes. Si les fruits utilisés ne sont plus bien fermes, adaptez le résultat de cuisson individuellement.

Faire cuire des oeufs

Piquez les oeufs avant de les faire cuire. Ne superposez pas les oeufs. Le calibre M correspond à un poids unitaire d'env. 50 g.

Programme	Remarques	Ustensile/accessoire	Niveau
Stériliser des biberons*	-	Bac perforé	2
Mise en conserve	En bocaux de 1 l	Bac perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Oeufs / Oeufs durs*	Oeufs calibre M, max. 1,8 kg	Bac perforé + plaque à pâtisserie	3 1
Oeufs / Oeufs à la coque*	Oeufs calibre M max. 1 kg	Bac perforé + plaque à pâtisserie	3 1

* Vous pouvez différer l'heure de la fin pour ce programme

Memory

La fonction Memory vous permet d'enregistrer votre propre programme et de l'appeler par une simple pression d'un bouton.

Memory est utile pour des plats que vous préparez assez souvent.

Enregistrement des réglages dans Memory

1. Régler le mode désiré. Ne pas démarrer.
2. Maintenir la touche **M** appuyée jusqu'à ce que le texte « Memory validée » apparaisse dans l'affichage.

Le réglage est mémorisé et peut être démarré à tout moment.

Mémoriser un autre réglage

Procéder à un nouveau réglage et mémoriser à l'aide de la touche **M**. L'ancien réglage sera écrasé.

Démarrer Memory

Vous pouvez démarrer à tout moment le réglage mémorisé.

1. Appuyer brièvement sur la touche **M**.
2. Appuyer sur la touche Start.

Le réglage Memory démarre.

Modifier le réglage

Vous pouvez modifier le réglage à tout moment. Au prochain démarrage de Memory, le réglage initial mémorisé réapparaît.

Sécurité-enfants

L'appareil est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche involontairement ou modifier un fonctionnement en cours.

Activer la sécurité-enfants

Maintenir la touche  appuyée pendant env. 4 secondes, jusqu'à ce que le symbole  apparaisse.

Le bandeau de commande est verrouillé.

Désactiver la sécurité-enfants

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne. Vous pouvez régler à nouveau.

Remarque

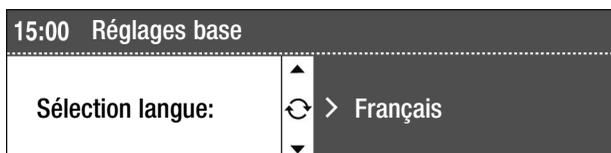
Même si la sécurité-enfants est activée, vous pouvez éteindre l'appareil, désactiver le signal au moyen de la touche , arrêter le fonctionnement au moyen de la touche Stop et régler la minuterie.

Réglages de base

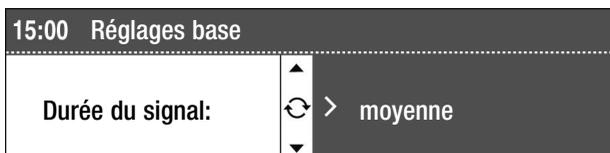
Votre appareil possède différents réglages de base qui sont préréglés en usine. Mais vous pouvez modifier ces réglages de base selon vos besoins.

Si vous désirez annuler toutes les modifications, vous pouvez restaurer les réglages usine.

L'appareil doit être éteint.



1. Maintenir la touche **i** appuyée env. 4 secondes jusqu'à ce que « Sélection langue » apparaisse dans l'affichage.



2. Tourner le sélecteur rotatif jusqu'à l'apparition du réglage désiré.



3. Appuyer sur la touche **>**, pour marquer la valeur.
4. Tourner le sélecteur rotatif jusqu'à l'apparition de la valeur désirée.
5. Maintenir la touche **i** appuyée env. 4 secondes, pour quitter les réglages de base.
La modification est mémorisée.

Vous pouvez modifier les réglages de base suivants :

Réglage de base	Fonction	Réglages possibles
Sélection langue	Modifier la langue dans l'affichage	30 langues différentes
Durée du signal	Réglage de la durée du signal sonore à la fin du fonctionnement	courte moyenne longue
Sonorité des touches	Activation ou désactivation du signal sonore lors de l'actionnement d'une touche	Off On
Luminosité de l'affichage	Modifier la luminosité de l'affichage	Jour moyenne Nuit
Contraste	Modifier le contraste de l'affichage	7 positions –  +

Réglage de base	Fonction	Réglages possibles
Affichage heure	Affichage de l'heure lorsque l'appareil est éteint	off analogique 1 analogique 2 analogique 3 digital
Continuer fonct. apr.fermet.porte	Pas besoin de remettre en marche après l'ouverture de la porte de l'appareil	Off Automatique
Régl. individuel	Régler les résultats de cuisson généralement plus intenses ou plus faibles pour les programmes	7 positions – <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> +
Affichage Logo de marque	Activer ou désactiver l'affichage du logo de marque lors de la mise en service de l'appareil	On Off
Dureté de l'eau	Réglage de la classe de dureté de l'eau pour l'indication de détartrage	adoucie 1-douce 2-moyenne 3-dure 4-très dure
Signal d.chauffe Cuiss.vapeur	Indique la fin de la phase de chauffe lors des modes de fonctionnement avec de la vapeur	Off On
Restaurer les réglages usine	Remettre l'appareil aux réglages usine : – toutes les modifications dans les réglages de base sont supprimées – Memory est effacé – un nouveau calibrage automatique a lieu	ne pas réinitialiser réinitialiser

Arrêt automatique

Si pendant plusieurs heures vous n'avez pas modifié les réglages sur votre appareil, l'arrêt automatique sera activé. Le texte « Arrêt automatique » apparaît dans l'affichage.

Appuyez sur une touche quelconque pour désactiver l'arrêt automatique. Vous pouvez procéder maintenant à un nouveau réglage.

Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- l'entretien et le nettoyage de votre appareil
- les produits et aides de nettoyage
- le mode de fonctionnement Nettoyage
- le mode de fonctionnement Détartrage



Risque de court-circuit !

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer votre appareil.

Attention !

Domages de la surface ! N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants,
- de produits de nettoyage pour four,
- de nettoyeurs caustiques, agressifs ou contenant du chlore,
- de nettoyeurs fortement alcoolisés.

Si la façade est mise en contact avec un tel produit, nettoyez-la immédiatement avec de l'eau.

Éliminez les salissures dans le compartiment de cuisson, dès que l'appareil est refroidi. Des résidus incrustés sont plus difficiles à éliminer ultérieurement.

En cas de salissures plus importantes, utilisez le système de nettoyage (voir le chapitre : Mode nettoyage).

Les sels sont très agressifs et peuvent occasionner des taches de rouille. Éliminez dans le compartiment de cuisson les résidus de sauces piquantes (ketchup, moutarde) ou de mets salés, immédiatement après le refroidissement.

Eponge de nettoyage

L'éponge de nettoyage jointe est très absorbante.

Utilisez l'éponge de nettoyage uniquement pour nettoyer le compartiment de cuisson et pour éliminer l'eau résiduelle dans la coupelle d'évaporation.

Lavez soigneusement l'éponge de nettoyage avant la première utilisation. Vous pouvez passer l'éponge de nettoyage au lave-linge (lessive à 95°).

Chiffon microfibrés

Le chiffon microfibrés alvéolé est idéal pour le nettoyage des surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium (référence 460 770, également en vente online dans la boutique en ligne). Il élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et grasses.

Nettoyants

Extérieur de l'appareil

Eau additionnée de produit à vaisselle : séchez avec un chiffon doux.

avec une façade en alu

Nettoyant non agressif pour vitres - passer horizontalement et sans pression sur les surfaces avec un chiffon doux pour vitres ou un chiffon à microfibrés non pelucheux.

avec une façade en inox

Eau additionnée de produit à vaisselle : séchez avec un chiffon doux. Éliminez immédiatement les taches de calcaire, graisse, féculé et blanc d'oeuf

Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

Intérieur du compartiment de cuisson

Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée
Utiliser l'éponge de nettoyage fournie ou une brosse douce.
Ne pas utiliser des éponges en acier ni à dos récurant ! Le compartiment de cuisson risque de rouiller.

En cas de fortes salissures, utilisez exclusivement le gel de nettoyage pour four et gril recommandé par le service après-vente (référence 463582, également en vente online dans le eShop). Respectez les recommandations du fabricant. D'autres produits de nettoyage pour four peuvent occasionner des dommages sur l'appareil.

La lampe dans le compartiment de cuisson et les joints de la porte, la lampe et la coupelle d'évaporation ne doivent pas entrer en contact avec le gel. Laisser agir au maximum 12 heures et ne pas mettre l'appareil en marche pendant ce temps. Rincer ensuite soigneusement le compartiment de cuisson à l'eau (p.ex. avec un vaporisateur), afin d'éliminer tous les restes de gel.

Coupelle d'évaporation

Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée

Joint à l'extérieur du compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Réservoir d'eau	Eau additionnée de produit à vaisselle, ne pas nettoyer au lave-vaisselle !
Logement du réservoir	Sécher après chaque utilisation.
Joint du couvercle	Bien sécher après chaque utilisation.
Supports	A l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou au lave-vaisselle
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres
Accessoires	Faire tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Nettoyer avec une brosse ou une éponge à vaisselle ou au lave-vaisselle. En cas de décolorations dues à des féculents (p.ex. du riz), nettoyer à l'eau vinaigrée.

Mode nettoyage

Le mode nettoyage permet de décoller des salissures dans le compartiment de cuisson à l'aide de vapeur. Elles peuvent ensuite être éliminées facilement.

Le mode nettoyage dure env. 30 minutes.

Remarque :

Le fonctionnement de l'appareil sera bloqué si le mode nettoyage est annulé. L'appareil peut seulement être réutilisé après le 1. et 2. rinçage, afin que du produit de nettoyage ne reste pas dans l'appareil.

Préparatifs

Laissez refroidir le compartiment de cuisson et retirez les accessoires. Nettoyez la coupelle d'évaporation avec l'éponge de nettoyage fournie.

Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « max ». Versez une goutte de produit à vaisselle dans la coupelle d'évaporation située au fond du compartiment de cuisson.

Démarrer le système de nettoyage

1. Appuyer sur la touche clean.
« Nettoyage » apparaît dans l'affichage.

2. Appuyer sur la touche Start.

Le mode nettoyage se déroule. La lampe dans le compartiment de cuisson reste éteinte.

1. rinçage

Un signal retentit au bout d'env. 30 minutes. Le texte « Vider la coupelle et essuyer l'appareil » apparaît dans l'affichage.

1. Retirer les supports du compartiment de cuisson et les nettoyer (voir le chapitre : Décrocher les supports).
2. Essuyer les salissures décollées dans le compartiment de cuisson et dans la coupelle d'évaporation, avec une brosse douce et l'éponge de nettoyage.
3. Remplir le réservoir d'eau, le cas échéant, et le remettre en place.
4. Appuyer sur la touche Start.
L'appareil se rince. Dans l'affichage apparaît « 1. rinçage ».

2. rinçage

Après une courte durée apparaît « Vider la coupelle ».

1. Rincer soigneusement l'éponge de nettoyage.
2. Avec l'éponge de nettoyage, enlever l'eau restant dans la coupelle d'évaporation.
3. Appuyer sur la touche Start.
L'appareil se rince. Dans l'affichage apparaît « 2. rinçage ».

Après le deuxième rinçage apparaît « Vider la coupelle ».

4. Appuyer sur la touche Stop.

Éliminer l'eau résiduelle

Avec l'éponge de nettoyage, enlevez l'eau restant dans la coupelle d'évaporation. Essuyer le compartiment de cuisson avec l'éponge de nettoyage et sécher avec un chiffon doux.

Annuler le mode nettoyage

1. Exercer une pression longue sur la touche Stop.
Le mode nettoyage s'arrête.

Afin que du produit à vaisselle ne reste pas dans l'appareil, vous devez rincer 2x après une annulation.

2. Appuyer sur la touche Start.
Le texte « Vider la coupelle et essuyer l'appareil » apparaît dans l'affichage.

Procédez maintenant comme décrit dans le paragraphe « 1. rinçage ».

Détartrage

Afin de garantir que votre appareil continue de fonctionner correctement, vous devez le détartrer régulièrement. Le message « Détartrer l'appareil » vous le rappellera.

Le détartrage dure env. 30 minutes.

Le détartrage n'est pas nécessaire si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie.

Remarque :

Le fonctionnement de l'appareil sera bloqué si le détartrage est annulé. L'appareil peut seulement être réutilisé après le 1. et 2. rinçage, afin que de la solution détartrante ne reste pas dans l'appareil.

Détartrant

Pour le détartrage, utilisez exclusivement le détartrant liquide recommandé par le service après-vente (référence 311138, également en vente online dans le eShop). Les autres détartrants risquent d'endommager l'appareil.

1. Mélanger 300 ml d'eau et 60 ml de détartrant liquide de façon à obtenir une solution détartrante.
2. Vider le réservoir d'eau et le remplir de la solution détartrante.

Attention !

Veillez à ce que la solution détartrante ne parvienne pas sur le bandeau de commande ou sur toute autre surface délicate. Si toutefois cela se produisait, éliminez la solution immédiatement à l'eau.

Démarrer le détartrage

Le compartiment de cuisson doit être complètement refroidi.

1. Appuyer sur la touche clean.
« Nettoyage » apparaît dans l'affichage.
2. Tourner le sélecteur rotatif jusqu'à l'apparition de « Détartrage ».

3. Appuyer sur la touche Start.

Le détartrage se déroule. La lampe dans le compartiment de cuisson reste éteinte.

1. rinçage

Un signal retentit au bout d'env. 30 minutes. Le texte « Vider la coupelle et remettre de l'eau dans le réservoir » apparaît dans l'affichage.

1. Eliminer le détartrant de la coupelle d'évaporation à l'aide de l'éponge de nettoyage fournie.
2. Rincer soigneusement le réservoir d'eau, le remplir d'eau et le remettre en place.
3. Appuyer sur la touche Start.
L'appareil se rince. Dans l'affichage apparaît « 1. rinçage ».

2. rinçage

Après une courte durée apparaît « Vider la coupelle ».

1. Rincer soigneusement l'éponge de nettoyage.
2. Avec l'éponge de nettoyage, enlever l'eau restant dans la coupelle d'évaporation.
3. Appuyer sur la touche Start.
L'appareil se rince. Dans l'affichage apparaît « 2. rinçage ».

Après le deuxième rinçage apparaît « Vider la coupelle ».

4. Appuyer sur la touche Stop.

Eliminer l'eau résiduelle

Avec l'éponge de nettoyage, enlevez l'eau restant dans la coupelle d'évaporation. Essuyer le compartiment de cuisson avec l'éponge de nettoyage et sécher avec un chiffon doux.

Annuler le détartrage

1. Exercer une pression longue sur la touche Stop.
Le détartrage s'arrête.

Afin que de la solution détartrante ne reste pas dans l'appareil, vous devez rincer 2x après une annulation.

2. Appuyer sur la touche Start.
Le texte « Vider la coupelle et remettre de l'eau dans le réservoir » apparaît dans l'affichage.

Procédez maintenant comme décrit dans le paragraphe « 1. rinçage ».

Détartrer uniquement la coupelle d'évaporation

Si vous ne désirez pas détartrer l'appareil complet, mais uniquement la coupelle d'évaporation dans le compartiment de cuisson, vous pouvez également utiliser le mode de fonctionnement Détartrage.

Seule différence :

1. Mélanger 100 ml d'eau et 20 ml de détartrant liquide de façon à obtenir une solution détartrante.
2. Remplir complètement la coupelle d'évaporation de solution détartrante.
3. Remplir le réservoir d'eau uniquement d'eau.
4. Démarrer le mode de fonctionnement Détartrage comme décrit.

Vous pouvez aussi détartrer la coupelle d'évaporation manuellement, sans mode de fonctionnement.

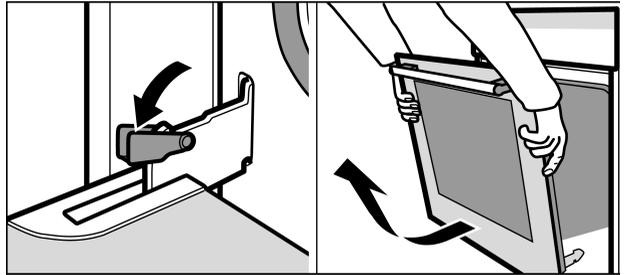
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil



Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

Risque de blessures !

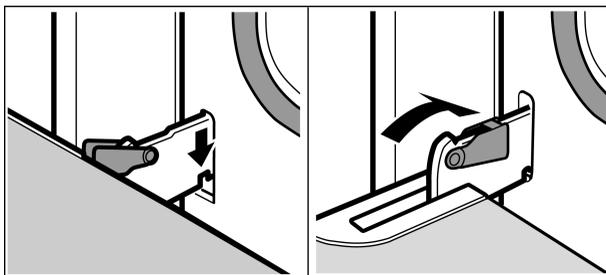
- Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Tournez toujours les deux arrêts jusqu'en butée pour accrocher et décrocher la porte de l'appareil.
- Si la porte de l'appareil a été décrochée sans tourner les deux arrêts jusqu'en butée, la charnière peut repivoter. Ne mettez pas les mains dans la charnière. Appelez le service après-vente.



1. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
2. Pivoter les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.
3. Incliner la porte de l'appareil.
Avec les deux mains, la tenir en haut à gauche et à droite. Fermer la porte de l'appareil un peu plus et l'extraire.

Montage de la porte de l'appareil

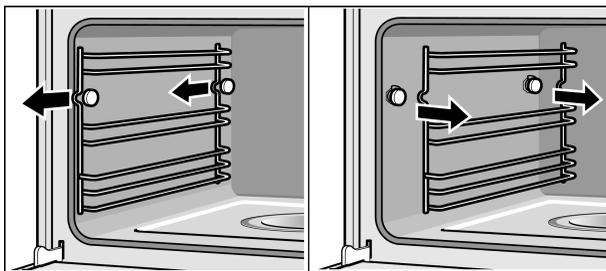
Remonter la porte de l'appareil après le nettoyage.



1. Introduire les charnières de porte dans les orifices à gauche et à droite au niveau du compartiment de cuisson, sans les incliner lors de leur introduction. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés.
2. Ouvrir complètement la porte de l'appareil et relever les leviers de verrouillage.
3. Fermer la porte de l'appareil.

Nettoyage des supports

Vous pouvez enlever les supports pour les nettoyer.



Pour cela, tirer le support vers l'avant et le décrocher.

Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou avec une brosse. Vous pouvez également nettoyer les supports au lave-vaisselle.

Accrocher les supports

Accrocher le support à l'arrière et à l'avant et le pousser vers l'arrière, jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Les supports ne s'adaptent respectivement que d'un côté.

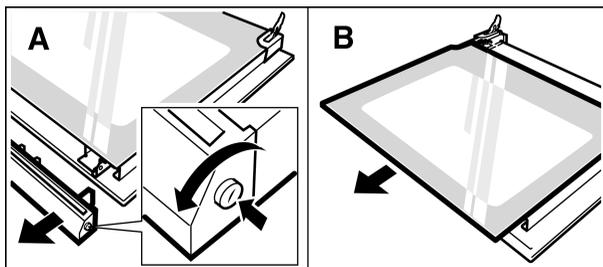
Nettoyage des vitres de la porte

Vous pouvez enlever la vitre intérieure de la porte de l'appareil pour faciliter le nettoyage.

Attention !

Réutilisez l'appareil seulement lorsque la vitres de la porte de l'appareil et la porte de l'appareil sont correctement montées.

1. Déposer la porte de l'appareil et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.



2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte de l'appareil. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite. (Fig. A)
3. Retirer la vitre de la porte. (Fig. B)

Nettoyez les vitres de la porte avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

Pose des vitres de la porte

1. Réintroduire la vitre de la porte.
Veiller à ce que la face lisse soit à l'extérieur et que la face avec l'écriture soit à l'intérieur.
2. Poser le recouvrement et le visser.
3. Remonter la porte de l'appareil.

Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Observez les indications suivantes, avant d'appeler le service après-vente.

Seuls les techniciens spécialisés du service après-vente sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations incorrectes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée	Brancher l'appareil au secteur
	Panne de courant	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifier dans le coffret à fusibles si le fusible pour l'appareil est en bon état
	Fausse manoeuvre	Couper le fusible pour l'appareil dans le boîtier à fusibles et le réarmer après env. 10 secondes
L'appareil ne peut pas être mis en marche	La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée	Fermer la porte de l'appareil
Il est impossible de démarrer l'appareil, le texte « Nettoyage » ou « Détartrage » apparaît dans l'affichage	Le mode nettoyage ou le détartrage a été annulé	Rincer l'appareil 2x (v. le chapitre Annuler le mode nettoyage ou Annuler le détartrage)
« Heure » apparaît dans l'affichage	Panne de courant	Régler l'heure à nouveau (v. le chapitre Fonctions de temps)
L'appareil n'est pas en marche. Une durée est affichée dans la visualisation	Le sélecteur rotatif a été actionné par mégarde	Appuyer sur la touche Stop
	La touche Start n'a pas été actionnée après le réglage	Appuyer sur la touche Start ou annuler le réglage à l'aide de la touche Stop
« Arrêt automatique » apparaît dans l'affichage.	L'arrêt automatique est actif	Appuyer sur une touche quelconque

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
Le message « Remplir le réservoir d'eau » bien que le réservoir d'eau soit plein	Le réservoir d'eau est mal introduit	Introduire le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche
	Le système de détection ne fonctionne pas	Appeler le service après-vente
L'affichage « Remplir le réservoir d'eau » apparaît bien que le réservoir d'eau ne soit pas encore vide ou alors le réservoir d'eau est vide, mais le message « Remplir le réservoir d'eau » n'apparaît pas	Le réservoir d'eau est encrassé. Les indicateurs mobiles du niveau d'eau sont bloqués	Secouer le réservoir d'eau et le nettoyer. Si les particules ne peuvent pas être détachées, acheter un réservoir d'eau neuf auprès du service après-vente
Le réservoir d'eau se vide sans raison apparente. La coupelle d'évaporation déborde	Le réservoir d'eau est mal fermé	Fermer le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche sensiblement
	Le joint dans le couvercle du réservoir est encrassé	Nettoyer le joint
	Le joint dans le couvercle du réservoir est défectueux	Acheter un réservoir d'eau neuf auprès du service après-vente
La coupelle d'évaporation est vide, bien que le réservoir d'eau soit plein	Le réservoir d'eau est mal introduit	Introduire le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche
	La conduite d'alimentation est bouchée	Détartrer l'appareil. Vérifier si la classe de dureté de l'eau est correctement réglée
Dans l'affichage apparaît « Vider le réservoir nettoyer ? »	L'appareil n'a pas été utilisé depuis au moins 2 jours et le réservoir d'eau est plein	Vider le réservoir d'eau et le nettoyer. Vider toujours le réservoir d'eau après la cuisson
Un bruit (« Plopp ») se fait entendre pendant la cuisson	Il s'agit d'un effet froid / chaud en cas de produit surgelé, dû à la vapeur d'eau	C'est normal
Il y a une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur	L'appareil est étalonné automatiquement	C'est normal
Il y a à nouveau une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur	L'appareil ne peut pas se calibrer automatiquement lors de courtes durées de cuisson	Remettre l'appareil aux réglages usine (v. le chapitre Réglages de base). Démarrer ensuite Cuisson vapeur à 100 °C pour 20 minutes

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
De la vapeur s'échappe des fentes d'aération pendant la cuisson		C'est normal
L'appareil ne produit plus correctement de la vapeur	L'appareil est entartré	Démarrer le programme de détartrage
Un message d'erreur « E... » apparaît dans l'affichage	Défaillance technique	Appuyer sur la touche ⌚ pour effacer le message d'erreur, régler l'heure de nouveau, le cas échéant. Si le message d'erreur réapparaît, appeler le service après-vente
Le message d'erreur « E011 » apparaît dans l'affichage	Une touche a été pressée trop longtemps ou est bloquée	Appuyer sur la touche ⌚ pour effacer le message d'erreur. Appuyer sur toutes les touches l'une après l'autre et vérifier si elles sont propres
L'appareil ne chauffe plus. « Démo » apparaît dans l'affichage	Une combinaison de touches a été actionnée	Couper l'alimentation électrique et la rétablir au bout de 10 secondes. Dans les 2 minutes, appuyer 4 secondes sur la touche 

Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson



Vous pouvez vous procurer des ampoules halogènes thermostables 230V/25 W avec des joints auprès de notre service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

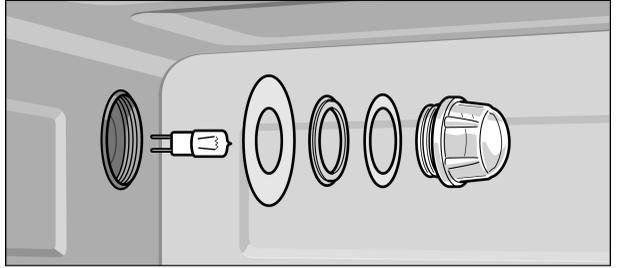
Risque de brûlures !

Laissez refroidir le compartiment de cuisson et la lampe dans le compartiment de cuisson avant de changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson.

Utilisez toujours des gants pour enlever l'ampoule halogène de son emballage, sinon la durée de vie de l'ampoule sera plus courte.

1. Enlever le fusible dans le boîtier à fusibles ou débrancher la fiche secteur.
2. Dévisser le cache en le tournant vers la gauche.
3. Retirer l'ampoule et la remplacer par un type d'ampoule identique.

4. Glisser les joints neufs et la bague de serrage sur le cache en verre, en respectant l'ordre correct.



5. Revisser le cache en verre avec les joints.
6. Brancher l'appareil sur le secteur et régler de nouveau l'heure.

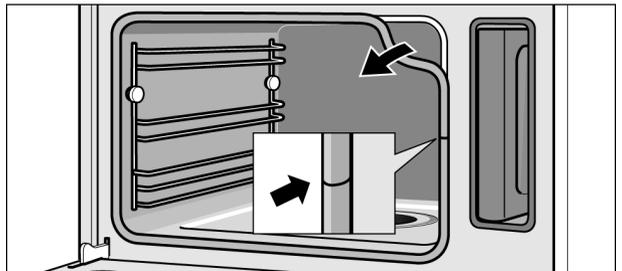
Ne jamais utiliser l'appareil sans le cache en verre et sans les joints.

Changer le cache en verre ou les joints

Si le cache en verre est défectueux ou bien si les joints sont défectueux, vous devez le/les remplacer. Veuillez indiquer au service après-vente les numéros E et FD de votre appareil.

Remplacement du joint de porte

Si le joint de porte à l'extérieur du compartiment de cuisson est défectueux, il doit être remplacé. Des joints de rechange pour votre appareil sont disponibles auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.



1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Retirer le joint de porte usagé.
3. Enfiler à un endroit le joint de porte neuf et le rentrer tout autour. Les extrémités du joint doivent se joindre sur le côté.
4. Vérifier en particulier dans les angles si le joint de porte est correctement en place.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Dans l'annuaire téléphonique vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Indiquez toujours au service après-vente le numéro de produit (N° E) et le numéro de fabrication (N° FD) de votre appareil. En ouvrant la porte de l'appareil, vous trouverez en bas sur le côté gauche la plaque signalétique comportant ces numéros. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter les données de l'appareil dans l'encadré ci-dessous.

E-Nr.	FD
-------	----

Service après-vente ☎

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils pour l'utilisation de votre appareil en économisant de l'énergie et concernant la mise au rebut correcte de votre appareil.

Economiser de l'énergie

Préchauffez l'appareil seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.

Ouvrez le plus rarement possible la porte de l'appareil pendant la cuisson.

Cuisson de pâtisseries

Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four combi-vapeur étant encore chaud, le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.

Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four combi-vapeur 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Cuire à la vapeur

Lors de la cuisson à la vapeur vous pouvez faire cuire simultanément sur plusieurs niveaux. En cas de mets avec des temps de cuisson différents, enfournez d'abord le mets demandant le temps le plus long.

Elimination écologique



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment WEEE).

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Tableaux et conseils

Dans les tableaux, vous trouverez un choix de plats qui se préparent facilement au four combi-vapeur. Ils vous indiquent quel mode de fonctionnement, quel accessoire et quelle durée de cuisson vous devez choisir de préférence. Les indications sont valables pour un enfournement dans l'appareil froid, sauf indication contraire.

Accessoire

Utilisez les accessoires fournis avec l'appareil.

Lors de la cuisson à la vapeur dans le bac de cuisson perforé, insérez toujours la plaque à pâtisserie en dessous. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.

Ustensile

Si vous utilisez un ustensile, placez-le toujours au milieu de la grille.

L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur. Si les ustensiles sont épais, les temps de cuisson sont plus longs.

Recouvrez d'une feuille alu les aliments qui normalement se préparent au bain-marie (p.ex. pour faire fondre du chocolat).

Cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur est une façon particulièrement diététique pour cuire des mets. La vapeur enveloppe le mets et empêche ainsi la perte de substances nutritives des aliments. La cuisson a lieu sans surpression. La forme, la couleur et l'arôme typique des mets seront conservés.

Temps de cuisson et quantités à cuire

Les temps de cuisson lors de la cuisson à la vapeur dépendent de la taille des pièces, mais sont indépendants de la quantité totale. L'appareil peut cuire à la vapeur au maximum 2 kg d'aliments.

Respectez les tailles des pièces indiquées dans les tableaux. En cas de pièces plus petites, le temps de cuisson est plus court, il est plus long si les pièces sont plus grosses. Le temps de cuisson est également influencé par la qualité et le degré de maturation. C'est pourquoi les valeurs dans les tableaux ne sont qu'indicatives.

Répartir les aliments uniformément

Répartissez toujours les aliments uniformément dans l'ustensile. Si les couches sont de hauteur différente, ils ne cuisent pas régulièrement.

Aliments sensibles à la pression

Les aliments sensibles à la pression ne doivent pas être déposés en couches trop hautes dans le bac de cuisson. Il est préférable d'utiliser deux bacs.

Cuisson simultanée de plusieurs plats

Vous pouvez cuire à la vapeur des menus complets simultanément, sans un transfert de goût. Enfourez en premier le mets demandant la durée de cuisson la plus longue et ajoutez les autres au moment approprié. Tous les mets seront ainsi prêts en même temps.

La durée de cuisson totale s'allonge lors de la multicuisson, car de la vapeur s'échappe lors de chaque ouverture de la porte de l'appareil et l'appareil doit être chauffé à nouveau.

Chaleur tournante

La chaleur tournante est idéale pour la cuisson de pâtisseries sucrées et épicées, les rôtis à braiser et différents gâteaux.

Chaleur tournante + étuve

Le mode de fonctionnement Chaleur tournante + étuve convient tout particulièrement pour la préparation de rôtis, poulets et de pâtisseries tels que des pâtisseries à la pâte levée et du pain.

Les rôtis et les poulets seront croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur. De plus, la viande perdra moins en poids.

Les pains et pâtisseries, tels que pâtisserie à la pâte levée, auront un bel aspect et ne se dessèchent pas.

Légumes

Placer les légumes dans le bac de cuisson perforé et enfourner au niveau 3. Enfourner la plaque à pâtisserie en-dessous au niveau 1. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.

Aliment	Taille des pièces	Accessoire	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Artichauts	entier	perforé + plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100	30 - 35
Chou-fleur	entier	perforé + plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100	30 - 40
Chou-fleur	bouquets	perforé + plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100	10 - 15
Brocolis	bouquets	perforé + plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100	8 - 10
Petits pois	-	perforé + plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100	5 - 10
Fenouil	rondelles	perforé + plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100	10 - 14
Légumes farcis (courgettes, aubergines, poivrons)	ne pas précuire les légumes	plaque à pâtisserie au niveau 2	chal. tournante + étuve	160 - 180	15 - 30
Flan de légumes	-	moule de bain-marie 1,5 l + grille au niveau 2	cuire à la vapeur	100	50 - 70
Haricots verts	-	perforé + plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100	15 - 20
Carottes	rondelles	perforé + plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100	10 - 20
Chou-rave	rondelles	perforé + plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100	15 - 20
Poireaux	rondelles	perforé + plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100	4 - 6

* Préchauffer l'appareil

Aliment	Taille des pièces	Accessoire	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Bettes	bâtonnets	perforé + plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100*	8 - 10
Asperges, vertes	entières	perforé + plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100*	7 - 12
Asperges, blanches	entières	perforé + plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100*	10 - 15
Epinards	-	perforé + plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100*	2 - 3
Romanesco	bouquets	perforé + plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100	8 - 10
Choux de Bruxelles	bouquets	perforé + plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100	20 - 30
Betterave rouge	entières	perforé + plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100	40 - 50
Chou rouge	en lanières	perforé + plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100	30 - 35
Chou blanc	en lanières	perforé + plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100	25 - 35
Courgettes	rondelles	perforé + plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100	2 - 3
Pois mange-tout	-	perforé + plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100	8 - 12

* Préchauffer l'appareil

Garnitures et légumes secs

Ajouter de l'eau ou du liquide dans les proportions indiquées.

Exemple : 1 : 1,5 = pour 100 g de riz, ajouter 150 ml de liquide.

Vous pouvez choisir librement le niveau d'enfournement du bac de cuisson non perforé.

Aliment	Rapport/indications	Accessoire/niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Pommes de terre en robe des champs	taille moyenne	perforé (niveau 3) + plaque à pâtisserie (niveau 1)	Cuire à la vapeur	100	35 - 45
Pommes de terre à l'anglaise	en quartiers	perforé (niveau 3) + plaque à pâtisserie (niveau 1)	Cuire à la vapeur	100	20 - 25
Gratin dauphinois	-	plaque à pâtisserie (niveau 2)	Chaleur tournante	170 - 180	35 - 45
Riz complet	1 : 1,5	non perforé	Cuire à la vapeur	100	30 - 40
Riz long grain	1 : 1,5	non perforé	Cuire à la vapeur	100	20 - 30
Riz Basmati	1 : 1,5	non perforé	Cuire à la vapeur	100	20 - 30
Riz précuit	1 : 1,5	non perforé	Cuire à la vapeur	100	15 - 20
Lentilles	1 : 2	non perforé	Cuire à la vapeur	100	30 - 45
Haricots blancs, pré-trempés	1 : 2	non perforé	Cuire à la vapeur	100	65 - 75
Couscous	1 : 1	non perforé	Cuire à la vapeur	100	6 - 10
Blé vert, moulu	1 : 2,5	non perforé	Cuire à la vapeur	100	15 - 20
Millet, entier	1 : 2,5	non perforé	Cuire à la vapeur	100	25 - 35

Aliment	Rapport/ indications	Accessoire/niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Blé, entier	1 : 1	non perforé	Cuire à la vapeur	100	60 - 70
Quenelles	-	perforé (niveau 3) + plaque à pâtisserie (niveau 1)	Cuire à la vapeur	95	20 - 25

Viande, volaille, poisson

Enfourner la grille et la plaque à pâtisserie ensemble au même niveau.

Laisser reposer le rôti cuit encore 10 minutes dans le four combi-vapeur éteint et fermé. La viande reste plus juteuse.

Avec le mode de fonctionnement Chaleur tournante + étuve, la viande sera particulièrement juteuse à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.

Volaille

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Poulet, entier	1,2 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	chal. tournante + étuve	180 - 190	50 - 60
Poulet, demi	de 0,4 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	chal. tournante + étuve	180 - 190	35 - 45
Blanc de poulet	de 0,15 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	cuire à la vapeur	100	15 - 25
Morceaux de poulet	de 0,12 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	chal. tournante + étuve	180 - 200	20 - 35

* Saisir au préalable

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionne- ment	Température °C	Temps de cuisson en min.
Canard, entier	2 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	chal. tournante + étuve	170	60 - 80
				chaleur tournante	210	15 - 20
Magret de canard*	de 0,35 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	chal. tournante + étuve	170 - 180	10 - 15
Rôti de dinde ficelé	1,5 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	chal. tournante + étuve	150 - 160	70 - 90
Blanc de dinde	1 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	chal. tournante + étuve	150 - 160	60 - 80

* Saisir au préalable

Bœuf

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionne- ment	Température °C	Temps de cuisson en min.
Rôti de bœuf à braiser*	1,5 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	réchauffer	140 - 150	100 - 140
Filet de bœuf, médium*	1 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	réchauffer	170 - 180	20 - 28
Rosbif peu épais, médium*	1 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	chaleur tournante	170 - 180	40 - 55
Rosbif épais, médium*	1 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	chaleur tournante	170 - 180	45 - 60

* Saisir au préalable

Veau

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionne- ment	Température °C	Temps de cuisson en min.
Rôti de veau	1,5 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	chal. tournante + étuve	160 - 180	50 - 70
Selle de veau*	1 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	chal. tournante + étuve	160 - 180	15 - 25
Poitrine de veau, farcie	1,5 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	chal. tournante + étuve	140 - 160	75 - 120

* Saisir au préalable

Porc

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionne- ment	Température °C	Temps de cuisson en min.
Rôti sans couenne (p. ex. échine)	1,5 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	chal. tournante + étuve	170 - 180	70 - 80
Rôti avec couenne	1,5 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	cuire à la vapeur	100	20 - 25
				chal. tournante + étuve	140 - 160	40 - 50
				chaleur tournante	210 - 220	20
Filet mignon de porc*	0,5 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	chal. tournante + étuve	160 - 180	20 - 30

* Saisir au préalable

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionne- ment	Température °C	Temps de cuisson en min.
Filet en pâte feuilletée	1 kg	plaque à pâtisserie	2	chal. tournante + étuve	180 - 200	40 - 60
Kassler avec os	1 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	chal. tournante + étuve	120 - 140	60 - 70
Travers de porc fumé	en tranches	plaque à pâtisserie	2	cuire à la vapeur	100	15 - 20
Rôti roulé	1,5 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	chal. tournante + étuve	170 - 180	70 - 80

* Saisir au préalable

Divers

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionne- ment	Température °C	Temps de cuisson en min.
Rôti de viande hachée	de 0,5 kg de viande hachée	plaque à pâtisserie	2	chal. tournante + étuve	140 - 150	45 - 60
Selle de chevreuil avec os*	0,6 - 0,8 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	chal. tournante + étuve	150 - 170	15 - 30
Gigot d'agneau désossé	1,5 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	chal. tournante + étuve	170 - 180	60 - 80
Selle d'agneau avec os*	1,5 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	chal. tournante + étuve	160 - 170	15 - 25
Morceaux de lapin	1,5 kg	grille + plaque à pâtisserie	2	chal. tournante + étuve	150 - 160	40 - 60

* Saisir au préalable

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionne- ment	Température °C	Temps de cuisson en min.
Saucisses viennoises	-	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	cuire à la vapeur	80 - 85	12 - 18
Saucisses blanches	-	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	cuire à la vapeur	80 - 85	15 - 20

* Saisir au préalable

Poisson

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionne- ment	Température °C	Temps de cuisson en min.
Dorade, entière	de 0,3 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	cuire à la vapeur	80 - 90	15 - 25
Filet de dorade	de 0,15 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	cuire à la vapeur	80 - 90	10 - 20
Terrine de poisson	moule de bain-marie 1,5 l	grille	2	cuire à la vapeur	70 - 80	40 - 80
Truite, entière	de 0,2 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	cuire à la vapeur	80 - 90	12 - 15
Filet de cabillaud	de 0,15 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	cuire à la vapeur	80 - 90	10 - 14
Filet de saumon	de 0,15 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	cuire à la vapeur	100	8 - 10
Moules	1,5 kg	plaque à pâtisserie	2	cuire à la vapeur	100	10 - 15

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionne- ment	Température °C	Temps de cuisson en min.
Filet de sébaste	de 0,15 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	cuire à la vapeur	80 - 90	10 - 20
Paupiettes de sole, farcies	-	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	cuire à la vapeur	80 - 90	10 - 20

Conseils pour le rôtissage

Utiliser le plat à rôtir.

Si vous utilisez le plat à rôtir, vous obtiendrez des résultats de rôtissage optimaux et le compartiment de cuisson sera à peine sali.

Le plat à rôtir est en vente dans le commerce spécialisé comme accessoire (voir le chapitre : Compartiment de cuisson et accessoires).

Quand le rôti est-il cuit ?

Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce spécialisé) ou faites le « test de la cuillère » : Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous ressentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.

Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.

La fois suivante, choisissez un ustensile de rôtissage plus petit ou ajoutez plus de liquide.

Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.

La fois suivante, choisissez un ustensile de rôtissage plus grand ou ajoutez moins de liquide.

Viande cuite à basse température

La basse température est le mode de cuisson idéal pour obtenir une viande rosée ou à point. La viande reste très juteuse et demeure très fondante.

Enfourner la plaque à pâtisserie dans le four combi-vapeur et préchauffer avec le mode Basse température.

Faire saisir la viande de tous les côtés à feu vif sur la table de cuisson.

Placer la viande dans le four combi-vapeur préchauffé et poursuivre la cuisson à basse température.

Après la cuisson, dresser la viande sur des assiettes préchauffées et la servir avec une sauce chaude.

Aliment	Quantité	Accessoire	Niveau	Température °C	Temps de cuisson en min.
Gigot d'agneau désossé	1 - 1,5 kg	plaque à pâtisserie	2	80	140 - 160
Rosbif	1,5 - 2,5 kg	plaque à pâtisserie	2	80	150 - 180
Filet mignon de porc	–	plaque à pâtisserie	2	80 - 90	50 - 70
Médallions de porc	–	plaque à pâtisserie	2	80	60 - 80
Steaks de boeuf	env. 3 cm d'épaisseur	plaque à pâtisserie	2	80	40 - 60
Magret de canard	–	plaque à pâtisserie	2	80	35 - 55

Soufflés, garnitures de potage ...

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Lasagnes	plaque à pâtisserie	2	chal. tournante + étuve	160 - 170	35 - 45
Soufflé	ramequins + grille	2	chal. tournante + étuve	180 - 200	15 - 25
Eierstich (œuf brouillé)	non perforé	2	cuire à la vapeur	90	15 - 20
Boulettes de semoule	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	cuire à la vapeur	90 - 95	7 - 10

Desserts, compote

Compote

Pesez les fruits, ajoutez de l'eau (env. 1/3 de la quantité de fruits) et à convenance du sucre et des épices.

Riz au lait

Pesez le riz et ajoutez le lait (pour 1 volume de riz, env. 2,5 volumes de lait). Mettez le riz et le lait dans l'accessoire sans dépasser une hauteur de 2,5 cm. Remuez après la cuisson. Le lait résiduel est ainsi rapidement absorbé.

Yaourt

Chauffez le lait à 90 °C sur la table de cuisson. Laissez-le ensuite refroidir à 40 °C. En cas de lait de conservation, il n'est pas nécessaire de le chauffer. Pour 100 ml de lait, ajoutez une à deux cuillerées à café de yaourt nature ou la quantité correspondante de ferments lactiques. Versez le mélange dans des pots propres et fermez-les.

Après la préparation, laisser refroidir les pots au réfrigérateur.

Aliment	Accessoire	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Grosses brioches fourrées	plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100	20 - 25
Crème caramel	ramequins + grille	cuire à la vapeur	90 - 95	15 - 20
Soufflé sucré (p. ex. gâteau de semoule)	moule à soufflé + grille	chal. tournante + étuve	160 - 170	50 - 60
Riz au lait*	plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100	25 - 35
Yaourt*	pots individuels + grille	cuire à la vapeur	40	300 - 360
Compote de pommes	plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100	10 - 15

* Vous pouvez également utiliser le programme correspondant (voir le chapitre : Programmes automatiques).

Aliment	Accessoire	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Compote de poires	plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100	10 - 15
Compote de cerises	plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100	10 - 15
Compote de rhubarbe	plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100	10 - 15
Compote de quetsches	plaque à pâtisserie	cuire à la vapeur	100	15 - 20

* Vous pouvez également utiliser le programme correspondant (voir le chapitre : Programmes automatiques).

Gâteaux et pâtisseries

Utilisez de préférence des moules en fer de couleur foncée.

La température et le temps de cuisson dépendent de la nature et de la quantité de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de température.

Régler d'abord la température inférieure. Elle permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionner une température plus haute, la fois suivante.

Ne pas trop garnir la grille ou la plaque à pâtisserie.

Gâteau cuit dans un moule

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Cake	Moule à savarin/ à cake	2	Chaleur tournante	150 - 160	60 - 70
Fond de tarte pâte à cake	Moule pour fond de tarte aux fruits	2	Chaleur tournante	150 - 160	30 - 45
Gâteau aux fruits, pâte à cake	Moule démontable	2	Chaleur tournante	150 - 160	45 - 55

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Génoise, 2 oeufs	Moule pour fond de tarte aux fruits	2	Chaleur tournante	180 - 190	12 - 16
Tarte génoise, 6 oeufs	Moule démontable	2	Chaleur tournante	150 - 160	25 - 35
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	2	Chaleur tournante	150 - 160	40 - 50
Gâteau suisse (Wähe)	Moule démontable	2	Chaleur tournante	180 - 190	35 - 60
Kouglof	Moule à Kouglof	2	Chal. tournante + Cuisson à la vapeur	150 - 160	35 - 45
Gâteaux salés (p.ex. quiche)	Moule à quiche	2	Chaleur tournante	180 - 190	35 - 60
Tarte aux pommes	Moule à tarte	2	Chaleur tournante	170 - 190	35 - 50

Gâteau sur plaque

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + Cuisson à la vapeur	150 - 160	35 - 45
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture fondante (fruits)	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	150 - 160	35 - 45
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	180 - 200	10 - 15
Brioche tressée (500 g de farine)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chal. tournante + Cuisson à la vapeur	150 - 160	25 - 35

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Strudel, sucré	Plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + Cuisson à la vapeur	160 - 180	40 - 60
Tarte à l'oignon	Plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + Cuisson à la vapeur	170 - 180	30 - 40

Pain, petits pains

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Pain blanc (750 g de farine)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chal. tournante + Cuisson à la vapeur	200 - 210	15 - 20
			Chaleur tournante	160 - 170	20 - 25
Pain au levain (750 g de farine)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chal. tournante + Cuisson à la vapeur	200 - 220	15 - 25
			Chaleur tournante	150 - 160	40 - 60
Pain bis (750 g de farine)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chal. tournante + Cuisson à la vapeur	200 - 220	15 - 20
			Chaleur tournante	160 - 170	25 - 40
Pain complet (750 g de farine)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chal. tournante + Cuisson à la vapeur	200 - 220	20 - 30
			Chaleur tournante	140 - 150	40 - 60

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Pain de seigle (750 g de farine)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chal. tournante + Cuisson à la vapeur	200 - 220	20 - 30
			Chaleur tournante	150 - 160	50 - 60
Petits pains (pâtons de 70 g)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chal. tournante + Cuisson à la vapeur	190 - 200	25 - 30
Petits pains en pâte levée, sucrés (pâtons de 70 g)	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chal. tournante + Cuisson à la vapeur	170 - 180	20 - 30

Petites pâtisseries

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Meringue	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	80 - 90	120 - 180
Macarons	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	140 - 160	15 - 25
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	2	Chal. tournante + Cuisson à la vapeur	170 - 190	10 - 20
Muffins	Plaque à muffins	2	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	170 - 190	27 - 35
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	150 - 160	12 - 17
Pâtisserie à base de pâte levée	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.	Orientez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.	A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.
Le gâteau s'affaisse.	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température de cuisson de 10 °C. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le dessous du cake ou du gâteau cuit dans le moule est trop cuit.	Ne placez pas le moule directement contre la paroi arrière mais au centre de l'accessoire.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson ou utilisez le mode de cuisson Combiné.
Le pain ou le gâteau a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	La fois suivante, utilisez moins de liquide. Faites cuire un peu plus longtemps à une température plus basse. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez le temps de cuisson indiqué dans la recette.
Le gâteau ou les pâtisseries ne sont pas uniformément dorés.	La fois suivante, réglez la température un peu plus basse.

Réchauffer des mets

Avec le mode Réchauffer, les mets seront délicatement réchauffés. Ils ont un goût et un aspect comme fraîchement préparés. Même des pains et pâtisseries de la veille peuvent ainsi être rafraîchis.

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Mets dressés dans des assiettes	grille	2	réchauffer	120	12 - 18
Légumes	plaque à pâtisserie	3	réchauffer	100	12 - 15
Pâtes, pommes de terre, riz	plaque à pâtisserie	3	réchauffer	100	5 - 10
Petits pains*	grille	2	chal. tournante + étuve	170 - 180	6 - 8
Baguette*	grille	2	chal. tournante + étuve	170 - 180	5 - 10
Pain*	grille	2	chal. tournante + étuve	170 - 180	8 - 12
Pizza	grille + plaque à pâtisserie	3	réchauffer	170 - 180	12 - 15

* Préchauffer 5 minutes

Décongélation

Si possible, congelez les produits alimentaires à plat et par portion, à -18 °C. Ne congelez pas de grosses quantités. Des aliments décongelés se conservent moins bien et périssent plus rapidement que des aliments frais.

Décongelez le mets dans le sac de congélation, dans l'assiette ou dans le bac de cuisson perforé. Enfourner toujours la plaque à pâtisserie en-dessous. Ainsi, les aliments ne restent pas dans l'eau de décongélation et le compartiment de cuisson reste propre.

Utilisez le mode de fonctionnement Décongélation.

Si nécessaire, séparer les aliments entre-temps ou bien retirer de l'appareil les morceaux déjà décongelés.

Après la décongélation, laisser l'aliment encore reposer pendant 5 - 15 minutes afin que la température s'égalise.



Risque pour la santé !

Lors de la décongélation d'aliments d'origine animale, enlevez impérativement le liquide de décongélation. Il ne doit jamais entrer en contact avec d'autres aliments. Des germes pourraient être transmis.

Après la décongélation, faites fonctionner le four combi-vapeur pendant 15 minutes avec le mode Chaleur tournante à 180 °C.

Décongeler de la viande

Les morceaux de viande devant être panés doivent décongeler jusqu'à ce que les épices et la panure adhèrent.

Décongeler de la volaille

L'enlever de l'emballage avant la décongélation. Jeter impérativement le liquide produit lors de la décongélation.

Aliment	Quantité/ poids	Accessoire	Niveau	Température °C	Temps de cuisson en min.
Poulet	1 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45 - 50	60 - 70
Cuisses de poulet	0,4 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45 - 50	30 - 35
Légumes surgelés en bloc (p.ex. épinards)	0,4 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45 - 50	20 - 30
Baies	0,3 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45 - 50	5 - 8
Filet de poisson	0,4 kg	perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45 - 50	15 - 20
Goulasch		perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45 - 50	40 - 50
Rôti de boeuf		perforé + plaque à pâtisserie	3 1	45 - 50	70 - 80

Laisser lever de la pâte

Avec le mode de fonctionnement Laisser lever, la pâte monte nettement plus rapidement qu'à la température ambiante.

Vous pouvez sélectionner librement le niveau d'enfournement pour la grille ou placez la grille avec précaution sur le fond du compartiment de cuisson. Attention : Ne pas rayer le fond du compartiment de cuisson !

Placer le récipient avec la pâte sur la grille. Ne pas couvrir la pâte.

Aliment	Quantité	Ustensile	Température °C	Temps de cuisson en min.
Pâte à la levure de boulanger	1 kg	saladier + grille	40	20 - 30
Levain	1 kg	saladier + grille	40	20 - 30

Extraire le jus

Avant d'extraire le jus, placer les baies dans un saladier et saupoudrer de sucre. Laisser reposer au moins une heure pour laisser le jus s'installer.

Placer les baies dans le bac de cuisson perforé et enfourner au niveau 3. Pour recueillir le jus, insérer le bac de cuisson non perforé au niveau 1.

A la fin, verser les baies dans un torchon et presser le jus restant.

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Framboises	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	100	30 - 45
Groseilles	perforé + non perforé	3 1	Cuire à la vapeur	100	40 - 50

Mise en conserves

Mettre en conserves des aliments frais, si possible. Un stockage assez long réduit la teneur en vitamines et les aliments fermentent facilement.

Utiliser uniquement des fruits et légumes de première qualité.

Vérifier les bocaux, les joints en caoutchouc, les agrafes et les ressorts.

Nettoyer soigneusement les joints en caoutchouc et les bocaux à l'eau chaude. Le programme « Stériliser des biberons » est également approprié pour nettoyer les bocaux.

Placez les bocaux dans le bac de cuisson perforé. Ils ne doivent pas se toucher.

Ouvrir la porte du compartiment de cuisson après le temps de cuisson indiqué.

Enlever les bocaux de conserves uniquement de l'appareil lorsqu'ils sont complètement refroidis.

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Légumes	bocaux de 1 litre	2	Cuire à la vapeur	100	30 - 120
Fruits à noyau	bocaux de 1 litre	2	Cuire à la vapeur	100	25 - 30
Fruits à pépins	bocaux de 1 litre	2	Cuire à la vapeur	100	25 - 30

Produits surgelés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Les temps de cuisson indiqués s'appliquent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Frites	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	170 - 190	25 - 35
Croquettes	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	180 - 200	18 - 22
Rôstis	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	180 - 200	25 - 30
Pâtes, fraîches, du frigo*	Plaque à pâtisserie	2	Cuisson à la vapeur	100	5 - 10
Lasagne, surgelée	Plaque à pâtisserie + grille	2	Chal. tournante + Cuisson à la vapeur	190 - 210	35 - 55
Pizza, fond mince	Plaque à pâtisserie + grille	2	Chaleur tournante	180 - 200	15 - 23
Pizza, fond épais	Plaque à pâtisserie + grille	2	Chaleur tournante	180 - 200	18 - 25
Baguette pizza	Plaque à pâtisserie + grille	2	Chaleur tournante	180 - 200	18 - 22
Pizza, du réfrigérateur	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	170 - 180	12 - 17
Baguette au beurre aux herbes, du frigo	Plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	180 - 200	15 - 20
Petits pains, baguette, surgelés	Plaque à pâtisserie + grille	2	Chaleur tournante	180 - 200	18 - 22
Bretzels, surgelés	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	180 - 200	18 - 22

* Ajouter un peu de liquide

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Croissant, surgelé	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chal. tournante + Cuisson à la vapeur	180 - 200	20 - 25
Petits pains ou baguette, à réchauffer, pré-cuits	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	150 - 170	12 - 15
Strudel, surgelé	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chal. tournante + Cuisson à la vapeur	160 - 180	45 - 60
Bâtonnets de poisson	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	195 - 205	20 - 24
Truite	Perforé + plaque à pâtisserie	3 1	Cuisson à la vapeur	80 - 100	20 - 25
Filet gourmand	Plaque à pâtisserie + grille	2	Chal. tournante + Cuisson à la vapeur	180 - 200	35 - 50
Filet de saumon	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	80 - 100	20 - 25
Anneaux de calmar	Plaque à pâtisserie + papier cuisson	2	Chaleur tournante	190 - 210	25 - 30
Brocolis	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	4 - 6
Chou-fleur	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	5 - 8
Haricots	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	4 - 6
Petits pois	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	4 - 6
Carottes	Perforé + non perforé	3 1	Cuisson à la vapeur	100	3 - 5

* Ajouter un peu de liquide

Aliment	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Macédoine de légumes	Perforé	3	Cuisson à la vapeur	100	4 - 8
	+ non perforé	1			
Choux de Bruxelles	Perforé	3	Cuisson à la vapeur	100	5 - 10
	+ non perforé	1			

* Ajouter un peu de liquide

Plats tests

Selon les normes DIN 44547 et EN 60350.

Les valeurs du tableau s'appliquent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.

Aliment	Moule / plaque	Niveau	Mode de fonctionnement	Température °C	Temps de cuisson en min.
Biscuiterie dressée	plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	160 - 170	17 - 20
Mini cakes	plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	160 - 170	25 - 33
Biscuits à l'eau	moule démontable 26 cm	2	Chaleur tournante	150 - 160	35 - 40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	plaque à pâtisserie	2	Chaleur tournante	150 - 160	36 - 44
Tourte aux pommes	moule démontable 20 cm	2	Chaleur tournante	160 - 170	60 - 70